Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem

Rok 7. Warszawa, 23 lutego 1929 roku. № 8.

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Doroczne Ogólne Zebranie Członków Związku Właścicieli Browarów w Polsce

odbędzie się dnia 15 marca r. b. o godz. 11-ej rano, w lokalu Związku, przy ul. Wiejskiej 17, w Warszawie.

Porządek dzienny podamy w następnym numerze.

Ocena jakości jęczmienia.

Jeszcze w roku 1927 na kongresie Instytutu Piwowarskiego w Berlinie p. W. Windisch wygłosił cenny dla piwowarstwa referat dotyczący, między innemi, oceny jakości jęczmienia.

Wiele osób, zdaniem autora, jest przekonanych, że to doniosłe zagadnienie jest już oddawna dostatecznie rozstrzygnięte i że w tej dziedzinie już niema miejsca na dalsze poszukiwania. Tymczasem tak nie jest. Zapewne ocena jakości ziarna podług jego zewnętrznych cech, jak to się przy kupnie praktykuje w browarach, jest nadzwyczaj pożyteczna i naprawdę niezbędna, ale mimo możliwie wielkiego doświadczenia prowadzi nieraz do błędnych wniosków.

Autor, jako człowiek nauki, stoi na stanowisku, że określenie jakości jęczmienia musi również być oparte na podstawach naukowych i dopełnione danemi analitycznemi. Z tego punktu widzenia te dane, któremi dotąd się zadawalniamy, jak zawartość azotu, wilgoci, przesiewanie na sitach rozbiorczych i t. d. uważa za niedostateczne.

Każdy piwowar chciałby przerabiać jęczmień dobry. Co jednak należy rozumieć pod tem mianem? Wiemy już, że takie cechy, jak: ładny wygląd, normalna zawartość białka, pełność ziarna i t. p. nie są bynajmniej dostateczne. Każdemu piwowarowi conajmniej raz zdarzyło się przerabiać jęczmień bez zarzutu, pod względem oceny zewnętrznej i laboratoryjnej, który mimo to przysporzył mu dużo kłopotu w pracy i to od kiełkowania aż do piwa gotowego.

Autor stawia pytanie, czemu w tym wypadku jęczmień, którego ocena według stosowanych metod wypadła jaknajpochlebniej, w istocie okazał się trudniejszy w przeróbce, aniżeli jęczmiona gorsze, które jednak dały wyniki pod każdym względem zadawalniające.

Na to pytanie nikt nie dał jeszcze odpowiedzi i, zdaniem autora, jest to zadaniem stacji doświadczalnych, których celem jest dostarczyć piwowarstwu bardziej wielostronnych i dokładniejszych podstaw do oceny jęczmienia, jak również dać nam możność wnioskowania na podstawie właściwości jęczmienia, jakie metody pracy należy do niego stosować.

Każdy praktyk, na pytanie — co uważa za zasadniczą cechę dobrego jęczmienia — odpowie że przedewszystkiem ziarno musi być dojrzałe. Jęczmień naprawdę dojrzały zawsze nadaje się do słodowania i do dalszej przeróbki, to znaczy, że otrzymamy z niego dobry słód i piwo, odpowiadające zasadniczym wymogom piwowara. Zaznaczyć tu należy, że piwa, wyprodukowane z różnego ziarna, mogą się bardzo od siebie różnić. Każdy jęczmień ma swoje cechy własne, które odbijają się na piwie. Ordynarny jęczmień chłopski, jeżeli jest przy słodowaniu dobrze rozpuszczony, może być również dobry w pracy jak i kultywowany, jednakże piwo z niego otrzymywane będzie się wyraźnie odróżniało. Piwo warzone z jęczmienia kultywowanego będzie zawsze delikatniejsze, niż piwo otrzymane z gatunków ordynarnych.

W szczególności odnosi się to do piw jasnych, wyjątkowo trudnych w produkcji.

Gdy autor słyszy twierdzenie, że „w tym roku wszystko pójdzie dobrze, gdyż mamy jęczmień dojrzały", gotów radować się wraz z piwowarem, jednak mu to nie wystarcza, gdyż chce wiedzieć co tu należy rozumieć pod określeniem „dojrzały", jakie są własności tego jęczmienia i jak je można wyrazić w liczbach analitycznych. Wtedy tylko można będzie z całą pewnością wiedzieć, czy jęczmień, który ma cechy wszelkie dobrego piwowarskiego jęczmienia, jest rzeczywiście całkowicie dobry i dojrzały. Powiedzenie, że jęczmień całkowicie dojrzały takie a takie daje efekty przy przeróbce, jest tylko stwierdzeniem rzeczywistości, a nie żadnem wyjaśnieniem. Człowiek nauki, a dziś i współczesny piwowar wymaga wytłumaczenia opartego na podstawach naukowych.

Jednem słowem są nam potrzebne metody naukowe dokładnego badania jakości naszych surowców, a tem samem możności przystosowania w każdym poszczególnym wypadku metod pracy do określonych w ten sposób właściwości surowca.

Autor przyznaje, że cel ten nie będzie osiągnięty i na jego zdobycie musimy poświęcić dużo czasu i bardzo wiele wysiłków. Tymczasem jednak mamy dość luk do wypełnienia w metodach, w znajomości czynników mających wpływ w tej dziedzinie, w możliwościach wnioskowania na podstawie liczb analitycznych i przedewszystkiem w osobowym składzie ludzi, mających te prace wykonać.

W tym kierunku autor prowadzi pracę już od trzech lat. Studja jednak są trudne, gdyż materjały doświadczalne muszą być zebrane z szeregu lat, a doświadczenia dokonane na jaknajwiększej ilości próbek jęczmienia różnego pochodzenia.

Pozatem jęczmiona, nad któremi przeprowadzano ścisłe badania, a więc takie, których pochodzenie, historję wzrostu i wegetacji znamy, nietylko będą ściśle zbadane ale również oddane zostaną na przeróbkę do browarów pod ścisłą naukową kontrolą.

Słody, brzeczki i piwa stąd wytworzone, jeszcze raz muszą być poddane badaniom naukowym. To już będzie zadaniem chemiczno-technologicznego laboratorjum, którego autor jest głównym kierownikiem.

Później, oprócz analiz laboratoryjnych, zamierza autor przenieść swoje obserwacje do praktyki i tu śledzić co się istotnie dzieje z wystudjowanem ziarnem w czasie kiełkowania, co daje słód w warzelni, i krok za krokiem badać piwo od fermentacji, aż do piwnicy składowej. Z czasem napewno uda się z tych obserwacji wyciągnąć doniosłe wnioski. Jest to praca, która musi trwać lata i żałować tylko należy, że nie została rozpoczęta jakieś 25 lat temu. Bylibyśmy się już dalej posunęli.

Tak w streszczeniu brzmi odczyt p. W. Windisch'a. Podziwiać tylko należy niezachwianą wytrwałość autora w swoich zamierzeniach i oczekiwać wyników za dziesiątki lat. Zaznaczyć tu musimy, że prace te są bogato subwencjonowane przez niemieckie związki browarów i towarzystwa rolnicze, zainteresowane w hodowli jęczmienia browarnego.

W sprawie eksportu słodu i chmielu.

Rozmowa z p. S. Brombergiem, Prezesem Okr. Zw. Kupców i Dyr. Firmy „S. Bromberg i S. Bornstein" w Lublinie.

Lublin, 8 lutego.

Państwowy Instytut Eksportowy zwrócił uwagę na braki organizacyjne w dziedzinie eksportu płonów wogóle, w szczególności zaś eksportu chmielu i słodu i odniósł się, między innemi, do Zrzeszenia Eksporterów płodów rolnych i ich przetworów przy Centrali Zw. Kupców w Warszawie z propozycją poczynienia starań celem uregulowania tej sprawy przez powołanie do życia specjalnych organizacji eksporterów chmielu i słodu.

Do projektu tego lubelskie sfery kupeckie odniosły się z wielkiem uznaniem zarówno ze względów zasadniczych ogólnych, jak też dlatego, że producenci z Lubelszczyzny, oraz kupcy lubelscy są w tej sprawie specjalnie zainteresowani, a to z następujących przyczyn: chmiel polski podzielić można, w zależności od gleby na której się rodzi, oraz od poziomu produkcji, na pięć głównych odmian, z których każda ukazuje się na rynku w gatunku pierwszym i drugim. Najwyższe walory posiada chmiel lubelski, po nim idzie radomski, małopolski, poznański i wreszcie najniżej ceniona odmiana — chmiel wołyński, będący przeważnie wytworem drobnej własności rolnej.

Otóż zwłaszcza ostatni chmiel — wołyński, gromadzony i eksportowany dorywczo przez ludzi niefachowych i nieodpowiedzialnych podkopuje zagranicą reputację chmielu polskiego, co w pierwszym rzędzie szkodzi interesom chmielu lubelskiego. To też projekt uregulowania eksportu chmielu przez powołanie do życia organizacji eksporterów chmielu, która to organizacja, zaopatrzona w odpowiednie środki, urządzenia i uprawnienia ujęłaby w swoje ręce cały eksport polskiego chmielu — odpowiada w wysokim stopniu interesom tutejszych poważnych firm handlowych chmielarskich i gotowe one zgłosić swój akces do mającej powstać organizacji w przeświadczeniu, że niewątpliwie potrafi ona podnieść reputację i cenę polskiego chmielu zagranicą, a z czasem nawet uniezależnić eksport tego artykułu od przemożnego wpływu zagranicznych pośredników.

Podobnie rzecz się ma z eksportem słodu, gdyż i tutaj niepowołani i nieodpowiedzialni eksporterzy podrywają zaufanie zagranicy do polskiego słodu; to też byłoby ze wszech miar pożądanem, aby po-

Wpłacajcie składki na fundusz wystawowy!

łożony został kres temu stanowi rzeczy przez stworzenie takich warunków, aby eksportem słodu mogli zajmować się tylko przedsiębiorcy, posiadający wzorowe, nowocześnie urządzone słodownie, nie zaś pierwszy lepszy browar lub przygodny kupiec.

Pożądanem byłoby również, zwłaszcza w stosunku do chmielu, wprowadzenie obowiązku przedstawiania świadectw pochodzenia, jak to już praktykuje się w Czechach, a obecnie ma być wprowadzone i w Niemczech.

W ostatnich dniach Lubelskie Towarzystwo Chmielarskie zwróciło się do tutejszych zrzeszeń kupieckich z propozycją wspólnego podjęcia kroków na terenie organizującej się w Lublinie Izby Przemysłowo-Handlowej, w sprawie zaprowadzenia w naszem mieście specjalnych targów na chmiel w rodzaju tych, jakie odbywały się przed wojną światową w Warszawie. Otóż kupiectwo stoi na stanowisku, że bezwątpienia targi takie oddałyby duże usługi tutejszym producentom i kupcom chmielarskim, ułatwiłyby kontakt z zagranicznymi odbiorcami, tym ostatnim zaś ułatwiłyby bliższe zapoznanie się z naszym rynkiem chmielu. Zaprowadzenie tych targów w Lublinie jest najzupełniej wskazane ze względu na to, że Lubelszczyna zajmuje w produkcji chmielu miejsce niewątpliwie przodujące, oraz, że miasto nasze znajduje się niejako w centrum okręgów chmielarskich w środku Lubelszczyzny i pomiędzy ziemią radomską, wołyńską i małopolską.

(Przyp. red. — Zgadzamy się z autorem, że „eksportem słodu zajmować się winni przedsiębiorcy, posiadający wzorowe, nowocześnie urządzone słodownie" nie możemy jednak zgodzić się na twierdzenie „nie zaś pierwszy lepszy browar, lub przygodny kupiec". Stawianie browarów, eksportujących słód, w jednym rzędzie z przygodnymi kupcami uważamy za grubą omyłkę. Wszystko, co dotychczas udało się zdziałać w wywozie słodu, choć niewiele, zawdzięczamy właśnie browarom i ich organizacjom).

PROHIBICJA W ZAMOŚCIU.

Jak donosi „Express Poranny" z dnia 20 b. m. Rada miejska w Zamościu uchwaliła urządzić powszechne głosowanie ludności w sprawie wydania zakazu sprzedaży alkoholu w Zamościu.

Uchwałę przyjęto ogromną większością, przy dwu wstrzymujących się od głosowania i 1 głosie przeciw.

Jednocześnie niemal „Kurjer Warszawski", „Rzeczpospolita" i „Kurjer Polski", podają depesze z Londynu i Nowego Jorku z dnia 18 b. m. o wystąpieniu senatora amerykańskiego Reed'a, który prohibicję amerykańską w publicznie wygłoszonej mowie nazywa „zbrodnią" popełnioną przez obecny rząd.

W mowie swej twierdzi senator Reed, że w najbliższych latach Ameryka przekona się, że prohibicja jest największą zbrodnią w historji Stanów Zjednoczonych. Uważa, że ustawa prohibicyjna nietylko nie jest dostateczną gwarancją przeciwko spożywaniu alkoholu przez ludność, ale odwrotnie przyczynia się do przekraczania przez poszczególnych obywateli ustaw państwowych, co wpłynie bezwątpienia na obniżenie poziomu etyki w społeczeństwie amerykańskiem.

W tym samym czasie „ABC" z dnia 19 b. m. podaje barwny opis krwawej walki na karabiny maszynowe dwóch band przemytników stoczonej w śródmieściu w Chicago.

Najciekawsze jest to, że szef policji prohibicyjnej oświadcza, jakoby jedną z band walczących stanowili prawdziwi policjanci.

Owoce amerykańskiej szczepionki będą i dla nas bardzo gorzkie.

AKCYZA W NIEMCZECH 1927/28.

W roku gospodarczym od 1 października 1927 do 30 września 1928 roku z tytułu akcyzy od piwa

wpłynęło do skarbu niemieckiego 381,64 milj. marek niem., to jest o 20 miljonów więcej niż przewidywano. Na jednego mieszkańca przypada nieco więcej aniżeli 6 mkn.

KONKURSY AMERYKAŃSKIE.

Sprawa prohibicji amerykańskiej nie przestaje być nader aktualną na obu półkulach. Niemożność wprowadzenia całkowitego zakazu sprzedaży napojów alkoholowych skłoniła znanego fabrykanta samochodów p. Duranta do ogłoszenia konkursu na projekt przeforsowania prohibicji. Ponętna, bo wynosząca 25.000 dolarów, nagroda była wielką zachętą dla uczestników. Wynik konkursu jednak nie był ani ciekawy, ani pożyteczny, gdyż podane przez uczestników konkursu sposoby przeforsowania prohibicji okazały się niemożliwe do wprowadzenia w życie. Niektórzy projektodawcy proponowali nawet wprowadzenie kary śmierci za przekroczenie ustawy prohibicyjnej co już graniczy z dobrym humorem.

W odpowiedzi na gest p. Duranta, multimiljarder i wydawca nowojorskiego „Times'a", p. W. Raudolph Hearst, ogłasza również konkurs z nagrodą 25.000 dolarów, którą otrzyma ten co poda najlepszy plan odwołania prawa o zakazie wyrobu i sprzedaży napojów alkoholowych. Czekajmy na wyniki.

UBEZPIECZENIA OD PROHIBICJI.

Według prasy angielskiej wprowadzono tam nowe ubezpieczenia. Wielka ilość angielskich browarów i gorzelni ubezpieczyła się na wypadek wprowadzenia zakazu produkcji i sprzedaży napojów alkoholowych. Ten rodzaj ubezpieczeń pierwsza wprowadziła znana lodyńska firma ubezpieczeniowa Loyd. Tak jak wszędzie, tak i w Anglji, sfanatyzowani antialholowcy w ostanich czasach rozwijają agitację za wprowadzeniem prohibicji. Niektórzy przewidują nawet, że sprawa ta wypłynie na powierzchnię już przy następnych wyborach. Towarzystwa ubezpieczeń mimo to nie obawiają się zbytnio powodzenia akcji zwolenników prohibicji, gdyż obliczają bardzo niskie stawki ubezpieczeniowe. Stakwa od ubezpieczenia na sumę 7500 funtów wynosi zaledwie 20 funtów.

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Spożycie piwa. W miesiącu styczniu b. r. wpłynęło do kas skarbowych z tytułu akcyzy od piwa 861.000 zł. co odpowiada spożyciu około 155,978 hl. w ostatnim miesiącu ubiegłego roku. W porównaniu do grudnia 1927 roku spożycie wzrosło o 16%, a w całym roku 1928—około 23,8%. Po otrzymaniu dat urzędowych ogłosimy poprawki, gdyż obliczenia nasze są tylko przybliżone.

Wpływy akcyzowe (bez Górnego Śląska).

Miesiące	1928	1929	Różnica
Styczeń .	672000	861000	+ 189000

Sprzedano piwa:

Miesiące	1927	1928	Różnica	%
Styczeń . .	88723	133152	+ 44429	50,0
Luty . . .	110825	154529	+ 43704	39,4
Marzec . .	128760	127717	— 1043	0,8
Kwiecień .	142166	174275	+ 32109	22,6
Maj . .	144883	236956	+ 92073	63,5
Czerwiec .	226299	269565	+ 43266	19,1
Lipiec . .	242232	292029	+ 49797	20,6
Sierpień .	258823	281088	+ 22265	8,6
Wrzesień .	195034	250543	+ 55509	28,5
Październik	168974	193478	+ 24504	14,3
Listopad .	141221	185869	+ 44648	31,6
Grudzień .	135645	155978	+ 20333	16,0
Razem .	1983585	2455179	+471594	23,8

CENY JĘCZMIENIA

Warszawa	7/II.	34.75 — 35.25 zł
	8/II.	34.75 — 35.25 zł
	11/II.	34.75 — 35.25 zł
	12/II.	34.75 — 35.25 zł
	14/II.	34.75 — 35.25 zł
	15/II.	34.75 — 35.50 zł
	18/II.	34.75 — 35.50 zł
	19/II.	34.75 — 35.50 zł
Bydgoszcz	9/II.	34 — 35.50 zł
Katowice	8/II.	44 — 45 zł
	13/II.	43 — 44 zł
	14/II.	43 — 44 zł
	19/II.	41 — 42 zł
Kraków	19/II.	36 — 37 zł
Lublin	15/II.	34.— — 34.50 zł
	16/II.	34.50 — 35.— zł
	18/II.	34.50 — 35.— zł
Poznań	8/II.	34 — 36 zł
	9/II.	34 — 36 zł
	11/II.	34 — 36 zł
	13/II.	34 — 36 zł
	15/II.	34 — 36 zł
	16/II.	34 — 36 zł
	18/II.	34 — 36 zł
Wilno	16/II.	38.— zł
	19/II.	38.— zł
Berlin	7/II	218 — 230 mk. n.
	8/II	218 — 230 mk. n.
	9/II	218 — 230 mk. n.
	11/II.	218 — 230 mk. n.
	12/II	218 — 230 mk. n.
	13/II.	218 — 230 mk. n.
	14/II	218 — 230 mk. n.
	15/II	218 — 230 mk. n.
	16/II	218 — 230 mk. n.
	18/II.	218 — 230 mk. n.
	19/II.	218 — 230 mk. n.
Hamburg	7/II.	10.85 flh. Dun. Ros.
	8/II.	10.65 flh. Dun. Ros.
	9/II.	10.65 flh. Dun. Ros.
	11/II	10.80 flh. Dun. Ros.
	13/II.	10.95 flh. Dun. Ros.
	14/II.	10.85 flh. Dun. Ros.
	15/II	10.90 flh. Dun. Ros.
	16/II.	11.90 flh. Dun. Ros.
	18/II.	10.90 flh. Dun. Ros.
	19/II.	10.90 flh. Dun. Ros.
	7/II.	10.75 flh. La Plata
	9/II	10.60 flh. La Plata
	11/II.	10.60 flh. La Plata
	13/II.	10.80 flh. La Plata
	14/II.	10.80 flh. La Plata
	15/II.	10.80 flh. La Plata
	16/II.	10.75 flh. La Plata
	18/II.	11.70 flh. La Plata
	19/II.	10.87½ flh. La Plata
	7/II.	10.40 flh. Marocco
	8/II.	10.25 flh. Marocco
	9/II	10.20 flh. Marocco
	11/II	10.25 flh. Marocco
	13/II.	10.30 flh. Marocco
	15/II.	10.35 flh. Marocco
	16/II	10.35 flh. Marocco
	18/II	10.35 flh. Marocco
	19/II.	10.20 flh. Marocco
Chicago	6/II	Malting 66 — 73 cts. za bushel
	7/II	Malting 63 — 73 cts. za bushel
	8/II	Malting 60 — 76 cts. za bushel
	9/II.	Malting 60 — 76 cts. za bushel
	11/II	Malting 55 — 75 cts. za bushel
	13/II.	Malting 60 — 75 cts. za bushel
	14/II	Malting 61 — 73 cts. za bushel
	18/II.	Malting 60 — 75 cts. za bushel
Nowy York	6/II.	Malting 84 cts. za bushel
	7/II.	Malting 84 cts. za bushel
	8/II.	Malting 84 cts. za bushel
	9/II.	Malting 83 cts. za bushel
	11/II	Malting 83 cts. za bushel
	13/II.	Malting 83 cts. za bushel
	14/II.	Malting 83 cts. za bushel
	16/II.	Malting 83 cts. za bushel
	18/II.	Malting 83 cts. za bushel

CHMIEL.

Żatec, 18.2. W ubiegłym tygodniu dokonano naogół nieznacznych obrotów, co spowodowane zostało silnemi mrozami, które uniemożliwiały przeładunek i ekspedycję chmielu. Zainteresowanie dla chmielu jest nadal silne, kupuje w pierwszym rzędzie zagranica. Ceny wahały się w granicach od 1300 — 1550 kcz. Posiadacze chmielu żądają wyższych cen. Urzędowo opieczętowano dotychczas 98.000 centn. z zeszłorocznych zbiorów.

SŁÓD.

Warszawa. Słód w żądaniu 70 zł. za 100 kg.

BROWAR OBYWATELSKI, SP. AKC. — TYCHY.

Bilans na dzień 31 sierpnia 1928 roku.

STAN CZYNNY

		Złote
Grunta		287 535.84
Budynki I	1 426.129.40	
odpis	62.601 40	1.363.528 00
Budynki II	469.556 56	
odpis	10 319.56	459 237.00
Maszyny	602 839 36	
odpis	86.119 36	516 720.00
Inwentarz I	41.362 56	
odpis	5 908.56	35.454.00
Inwentarz II	24 907.32	
odpis	1.778.32	23.129.00
Kadzie i beczki składowe	236.449 47	
odpis	32.665.47	203.784.00
Beczki transportowe	190 532 20	
odpis	57.540.20	132 992.00
Chłodowe urządzenie	120.253.00	
odpis	17.178.00	103 075.00
Elektryczne urządzenie	120 716.48	
odpis	18.173 48	102 543 00
Wagony	119 443.68	
odpis	7 962.68	111.481 00
Wozy i uprząże	10.966.24	
odpis	1.381 24	9.585.00
Konie		4 300.00
Bydło		4 076.40
Samochody ciężarowe	26.408 88	
przychód	50.510.75	
	76.919.63	
odpis	23 304.63	53.615.00
Efekty		30.288.00
Hipoteki		11.572.87
Kasa		72.381.19
Dłużnicy w/g kontokurentu		1.058.648 49
Zapasy		841 021.81
		5.424 967 60

STAN BIERNY

		Złote
Kapitał akcyjny		4 000 000.00
Fundusz rezerwowy		250 000.00
Specjalny fundusz rezerwowy		170 000.00
Fundusz amortyzacyjny		155 367 53
Rezerwa na debitorów		150 000.00
Dywidendy		9.008.75
Wierzyciele w/g kontokorentu		316.970.61
Rachunek strat i zysków:		
Pozostałość z r 1926/27	41 110 81	
Zysk na rok 1927/28	332.509 90	373 62071
		5 424 967 60

Rachunek strat i zysków na dzień 31 sierpnia 1928 roku.

WINIEN

	Złote
Wydatki na zakup surowców i t. p.	2 226.789.06
Koszty handl, reparacje, pensje i t. p.	1.503.405.66
Odpisy	324 933.70
4%-owa dywidenda	160.000.00
Wynagrodzenie dla Rady Nadzorczej na mocy uchwały spółkowej	8.625.00
4%-owa superdywidenda akcjonarjuszom	160.000.00
Przeniesienie na nowy rachunek	44 995 71
	4.428.749.13

MA

	Złote
Przeniesienie z roku 1926/27	41 110.81
Przychody ze sprzedaży i inne	4.387.638 32
	4.428 749.13

CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł. 150.—; 1/2 str. Zł. 80.—; 1/3 str. zł. 60—; 1/4 str. Zł. 45.— Zastrzega się zmianę cen ogłoszeń.
Redaktor: W. Adam. Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.
Drukarnia i Litografja p. f. „JAN COTTY“ w Warszawie, Kapucyńska 7